KE 總代理
嘉儀企業股份有限公司

成立於1968年，每個細節都用心，每個環節都關心

維修服務：台北(02)2627-2199　新竹(03)553-4981　台中(04)2472-0074
台南(06)201-4201　高雄(07)310-3051

網　址：http://www.kenk.com.tw/ke

嘉儀企業電器產品系列：

德國LIEBHERR利勃冰箱
德國Miele精品家電
德國嘉儀HELLER家電
義大利ARISTON阿里斯頓家電
美國JENN-AIR尊爵冰箱
美國KitchenAid冰箱
美國MAYTAG美泰克家電
義大利FABER抽油煙機

081590

義大利 ARISTON 雙層智慧型烤箱

OS99 使用說明書

ARISTON

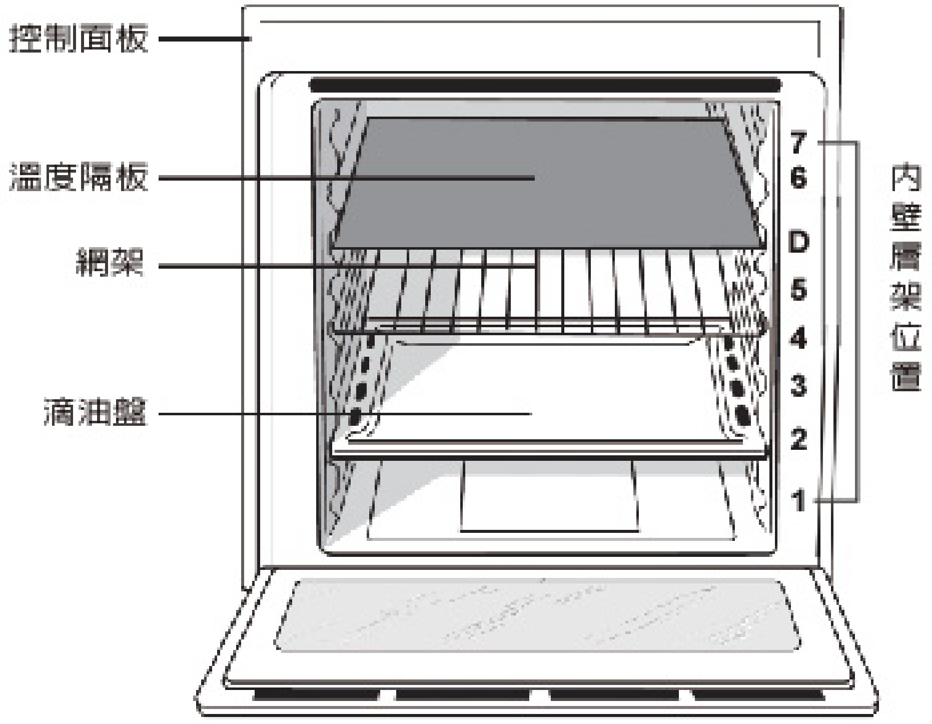
目錄

安全注意事項..........2
機器介紹/安裝注意事項..........3
控制面板/本機特性介紹..........4
顯示器介紹..........5
烤箱結構介紹..........6
第一次使用注意事項/設定時鐘..........7
啟動烤箱/超大空間使用..........8
烘烤模式介紹/自動烘烤..........9
烘烤模式介紹/一般烘烤..........10
使用旋轉烤肉架..........11
小空間使用..........11
小空間烘烤模式介紹..........12
主空間使用/烘烤模式介紹..........12
小空間+主空間同時使用..........13
設定烘烤時間/預約設定..........13
烤箱烘培小秘訣..........14
食物烘烤參考表(超大空間)..........15
自動烘烤模式參考表..........16
食物烘烤參考表(小空間)..........16
食物烘烤參考表(主空間)..........17
食物烘烤參考表(小空間+主空間)..........17
披薩烘培食譜..........18
麵包烘培食譜..........19
更換燈泡..........19
如何保養機器/自動偵測系統..........20

安全注意事項

- 本機器電壓為單向三線 220V / 60Hz 。安裝本機時，請勿遮住烤箱之通風口以免危險。
- 第一次使用時可以攝氏最高溫度空燒烤箱 30 分鐘，此方式可去除新機器味道。
- 烤箱使用中時其機器表面溫度極高，避免孩童接近或觸摸。
- 為安全起見，關上箱門時確保電線未被絆住，且勿依靠或坐臥於烤箱門上。
- 停電或機器發生故障或每次使用完烤箱時請將電源關閉。
- 勿將錫箔紙直接放置烤箱底部，此將影響食物的烹調，或損壞機器琺琅質。
- 要料理的食物或烘烤食器請勿直接放箱底部，應放置在烤盤或網架上。
- 烹調有湯汁的食物時，請使用滴盤置於下方。
- 請勿直接向仍有高溫的內壁潑水，以免琺琅質受損。
- 置入食物、翻轉或取出食物時，請使用隔熱手套，小心避免接觸爐內加熱元件。
- 勿將未開瓶或未開的罐頭置入烤箱內加熱。
- 更換燈泡或清潔機器前，務必將電源關閉，以避免電擊。
- 若電源線損壞時，必須由製造廠或服務中心或其具有電氣資格人員更換，以避免發生危險。
- 請使用經濟部標準局驗證登錄之 1.5mm^{2}以上之電線，及使用觸點 3mm 以上專屬回過電流保護斷路器 (驗證登錄合格) 。
- 在使用電器高熱期間，請小心避免接觸爐內加熱元件。
- 警告：不可使用粗糙清潔器具或有銳利金屬的刮除用具來清潔箱門的玻璃，因為會刮傷其表面可能會造成玻璃的破碎。
- 本機器不堪使用廢棄時應依行政院環保署 " 廢棄物清理法 " 處理，交由環保署指定之回收商回收。

機器介紹



D 為放置隔熱面板位置

※為了確保您的權益，請務必寄回保證書兌換卡，以利郵寄保證書，無保證書者，購買日期將以機器出廠日算起。

※實際配備因機型不同有所差異，以實際進口機器為準。

安裝注意事項

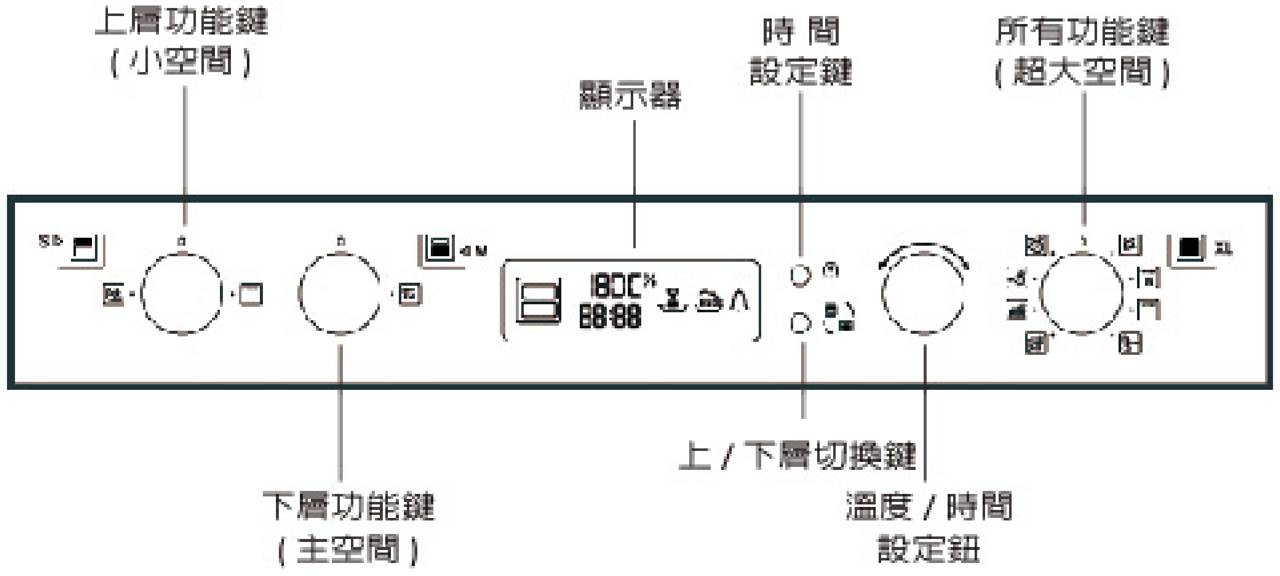
●嵌入為使用黏著劑固定之櫃體，其黏著部份要能耐熱 100°C。

●毗鄰烤箱之側板需為耐熱材質。

●為有良好散熱系統，嵌入廚櫃時，不需安裝背板。機器固定只需利用左右二側木條或一只 56x45cm 之底板即可。

●安裝時周圍的傢具和電器間最小距離為 5mm 。

控制面板介紹



本機特性介紹

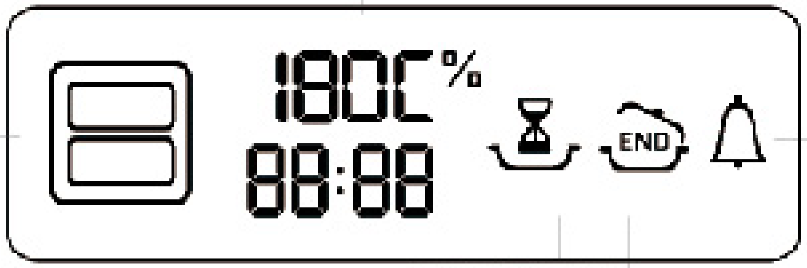
●本機器擁有超大容量空間 70 公升，可以同時烘烤 2 種食物或烘烤較大份食物。

●本機器 (使用超大空間時) 共有 10 種烘烤模式，其中 6 種為手動功能， 4 種為內鍵自動烘烤模式。

●本機器備有一溫度隔板 (Divider) ，可將超大空間分成 2 個大小不同容量的空間使用：小空間與主空間。此二個空間可以單獨使用或同時烘烤二種不同溫度的食物。

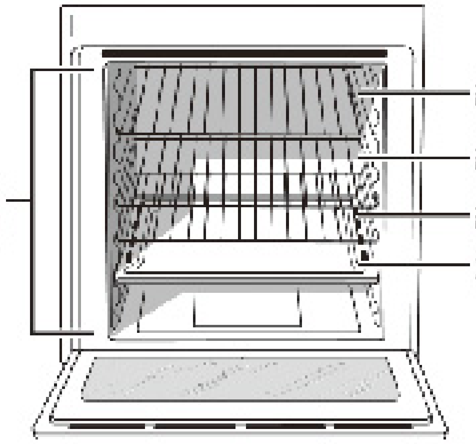
●當同時使用小空間與主空間時，其二個隔間溫度差異可達 100°C，即使烤製不同類型食物，二者的氣味與口味不會互相混淆。

顯示器介紹

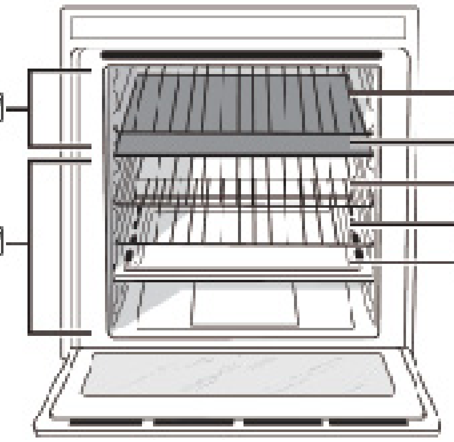


烤箱結構介紹

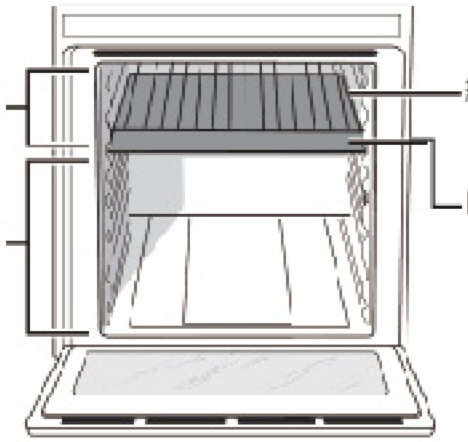
A. 超大空間：使用層架為 4 個



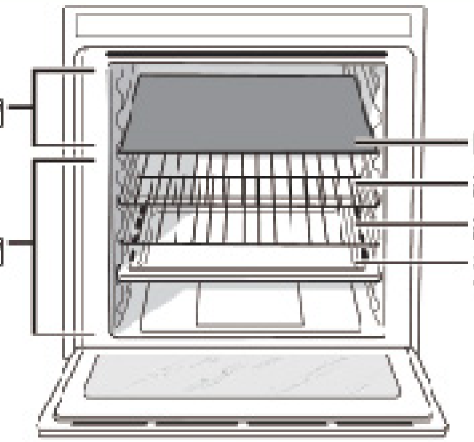
B. 主空間與小空間同時使用



C. 只使用小空間



D. 只使用主空間：使用層架為三個



第一次使用注意事項…

- ●第一次使用先以攝氏最高溫空燒至少 60 分鐘，此方式可去除新機器味道。
- ●空燒機器時需先將烤箱內所有配件取出。
- ●勿將任何食物直接置於烤箱底部，因為有可能會損壞其釉料塗層。需置放在網架上。

散熱系統

為了降低機器產生的高溫，機器控制面板前會有熱氣排出，此為正常現象。機器使用完畢後，散熱風扇會持續運作，有效的將機器熱氣排出。

設定時鐘 (於機器開機或關機中皆可設定)

- ●按下 鍵，直到顯示器上的第一個數字開始閃爍，而其它圖示 、、皆熄滅。
- ●將時間設定旋鈕向『＋』或『－』旋轉，以調整小時單位。
- ●再次按下 鍵，直到顯示器上另外二個數字閃爍，此時再將時間設定旋鈕向『＋』或『－』旋轉，以調整分鐘單位。
- ●最後按下 鍵確定。

設定鬧鈴 (於機器開機或關機中皆可設定)

- ●按下 鍵，直到 燈號出現，且顯示器會有三個數字出現並閃爍。
- ●將時間設定旋鈕向『＋』或『－』旋轉，以調整分鐘。確定後按下 鍵。

啓動烤箱

超大空間的使用

- ●使用超大空間時，不需插入溫度隔板。
- ●旋轉所有功能鍵(超大空間)至所需的烘烤功能，顯示器上出現"口"圖型並亮起，表示選取了超大空間。一旦使用，只能依超大空間所設定的功能烘烤。
- ●烤箱進入預熱階段時，隨時可利用溫度設定鍵來更改溫度。
- ●預熱階段結束時警示聲響起，即可將食物放入。
- ●將所有功能鍵(超大空間)轉至"0"位置即為關閉電源。
- ●如超大空間使用中，是無法使用小空間或主空間，且小空間或主空間的功能鈕無法使用。

機器使用中隨時可以…

- ●利用溫度 / 時間設定鈕來調整溫度或時間。
- ●所有功能鍵轉至"0"位置即可中斷烘烤。
- ●旋轉所有功能鍵，可更改烘烤功能。

烘烤模式介紹

自動烘烤模式介紹

根據 C.O.P. 系統所研發出來達最好效果之烘烤方式。視不同烘烤方式其烘烤時間可± 5-10 分鐘調整修改。烘烤結束時機器會自動停止，且使用自動模式烘烤時不需預熱機器。

◎肉類燒烤

適合用來烘烤牛排、豬排或羊排，可以不需預熱烤箱直接將食物置入機器。烘烤時間可微調 -10/+10 分鐘。

◎糕點烘培

適合用來烘烤糕點類、或不含酵母的糕餅類食物。可以不需先預熱直接將食物置入機器。烘烤時間可微調 -10/+15 分鐘。

◎披薩烘培

適合用來烘培披薩。建議按照食譜配料，麵團重量介於 350-500 克之間。滴油盤需塗抹些許油，可於冷機時置入披薩，如因使用過烤箱而仍有高溫，顯示器會顯示 HOT ，需降溫至 120˚C才能置入披薩。

◎麵包烘培

適合用來烘培麵包。建議按照食譜配料，麵皮需於室溫中發酵 1-1.5 小時 (可視室溫高低而異) 。將滴油盤置放在位置 7 上並注入 150c.c. 冷水，食物可於機器冷機時置入。如因使用過烤箱而仍有高溫，顯示器會顯示 HOT ，需降溫到 40˚C才能置入食物。

一般烘烤模式介紹

原廠設定手動烘烤模式溫度在 40˚C-250˚C，每一個皆可以做微調。只有「燒烤功能」模式 不是以溫度顯示，而是以 % 表現。

◎通用烘烤

此為多層烘烤方式，因為所有加熱元件全部啓動再加上旋風循環方式，箱內溫度持續且一致。因為電力夠強，最多可同時烘烤四個層架的食物。

◎焗烤功能 (上火+旋風)

同時具有上火加熱 + 旋風循環，再配合烤肉架旋轉。因循環氣流使箱內溫度持續，能將熱度滲入食物內，且避免食物表面烤焦。

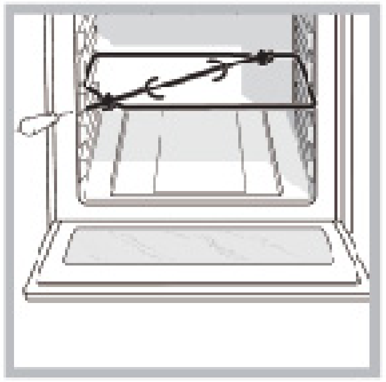
◎燒烤功能

以高溫上火加熱，並加上烤肉架旋轉，直接燒烤食物，如肉類串烤。可利用溫度調整鍵來調整燒烤程度，其範圍為 5%-100% 。

◎低溫模式

此功能適合用來「發酵」、「解凍」、「製作優格」或低溫慢速烘烤。其溫度選擇有 40˚C、 65˚C、 90˚C三種。

使用旋轉烤肉架事項



●將滴油盤置於第 1 層架位置。

●將旋轉烤肉架置於第 3 層位置，並將烤肉棒插入位於內壁洞孔中。

●需選擇烘烤功能（燒烤）或（焗烤）。

小空間的使用

●將 Divider 隔板插入烤箱 "D" 層位置，箭頭部份朝內壁，正確插好後可以在隔板外框前方看到 "Openspace" 字樣。

●當使用小空間烘烤時超大空間空能旋鈕是無法使用的。

●旋轉小空間功能鍵至所需的烘烤功能。烤箱進入預熱階段時可利用溫度調整鈕來調整溫度。

●預熱階段結束時警示聲響起，即可將食物放入。

●所有功能鍵轉至 "0" 位置即為關閉電源。

●如遇停電情況時，烤箱溫度不過低，機器會於中斷之處重新啓動。如正在啓動階段，恢復電源後必須重新設定。

烘烤模式介紹

◎上火燒烤

頂部加熱，對於需要表面高溫的食物適用，如烤脆、上色、焗烤、烤土司、薄肉片。可利用溫度調整鍵調整燒烤程度其範圍為 5%-100% 。

◎快速烘烤

需先預熱烤箱，此功能適用於快餐食物時的快速使用。如準備快速冷凍食物或預先煮熟之食物。

主空間的使用

●將 Divider 隔板插入烤箱 "D" 層位置，箭頭部份朝內壁，正確插好後可以在隔板外框前方看到 "Openspace" 字樣。

●旋轉主空間功能鍵至 烘烤功能。烤箱進入預熱階段時可利用溫度調整鈕來調整溫度。

●預熱階段結束時警示聲響起，即可將食物放入。

●所有功能鍵轉至 "0" 位置即為關閉電源。

●如遇停電情況時，烤箱溫度不過低，機器會於中斷之處重新啓動。如正在啓動階段，恢復電源後必須重新設定。

烘烤模式介紹

◎通用烘烤

此為多功能烘烤方式，為所有加熱元件皆啓動，箱內溫度持續且一致。因為電力夠強，最多可同時烘烤三個層架的食物。

小空間+主空間同時使用

●將 Divider 隔板插入烤箱 "D" 層位置，外框上箭頭部份朝內壁，正確插好後可以在隔板外框前方看到 "Openspace" 字樣。

●當使用小空間 + 主空間烘烤時，超大空間旋鈕是無法使用的。

●利用 鍵選擇來設定或檢視所選的使用空間，顯示器並有燈號顯示，如 表示選擇了小空間，如 表示選擇了主空間。

●烤箱進入預熱階段時可利用溫度調整鈕來調整溫度。

●預熱階段結束時警示聲響起，即可將食物放入。

●所有功能鍵轉至” 0 ”位置即為關閉電源。

●如遇停電情況時，烤箱溫度不過低，機器會於中段處重新啓動。如正在啓動階段，恢復電源後必須重新設定。

設定烘烤時間

1. 按下 鍵直至出現 燈號顯示，此時時間顯示器會出現三個數字閃爍。
2. 利用旋鈕『+』『–』調整所需時間。
3. 再按下 鍵確認。
4. 烘烤完成時，機器會發出聲響且顯示器上顯示 END 。

預約設定

1. 按下 鍵直至出現 燈號顯示，此時時間顯示器會出現三個數字閃爍。
2. 利用旋鈕『+』『–』調整所需時間，再按下 鍵確認。
3. 再按下 鍵直至出現 號顯示，此時時間顯示器會出現二數字閃爍。
4. 利用『+』『–』調整結束時間，再按下 鍵確認。
5. 烘烤完成時，機器會發出聲響且顯示器上顯示 END 。

註：當設定完畢時， 與 燈號會亮起。烘烤時間與結束時間會輪替顯示，如要取消設定，將功能鍵轉至 "0" 位置即可。

烤箱烘培小秘訣

同時多層烘烤時

●烤盤位置請放 1-3-5-6

●將滴油盤置於最下層。

使用燒烤模式時

●需先預熱烤箱約 5 分鐘

●滴油盤置放第 3 層，再依食物份量大小將烤盤置於第 4 和第 7 層中間層架。例如肉肋排建議放在第 4 層，而燻肉放在第 6 或第 7 層。

披薩烘培

●使用直徑約 30 公分尺寸的鋁箔盤，並將披薩放在烤箱較上層位置。

●如要添加其它配料在上面 (如義大利起士 Mozzarella) ，請於烘烤過程中再加入

使用上火燒烤模式時 (小空間)

●需先預熱烤箱約 5 分鐘

●將烤箱 Divider 隔板插入 "D" 層位置。

●再將食物放入烤箱第 7 層，滴油盤放入第 6 層。

●此模式適用將食物表面烘烤酥脆或微烤吐司或小量食物，如較薄片肉塊或烤魚。

●建議使用最高溫度，以利維持規律穩定的火力。

快速烘烤烤模式時 (小空間)

●預熱烤箱後並將滴油盤放入烤箱第 6 層。

●當烘烤冷凍食物時，請遵照食物上所標示烘培步驟。

食物烘烤參考表（超大空間）

烘烤模式	食物種類	烘烤層數	層架位置				預熱烤箱	建議溫度°C	建議時間/分
			滴油盤	第1盤	第2盤	第3盤			
全能烘烤	水果派/餡餅	1	2或3				✓	180	30-40
		2	1至2	3至5			✓	180	35-45
		3	1	3	5		✓	180	40-50
		4	1	3	5	6	✓	180	45-55
	奶油泡芙	1	2或3				✓	190	25-35
		2	1至2	3至5			✓	190	25-35
		3	1	3	5		✓	190	30-40
		4	1	3	5	6	✓	190	30-40
	PIZZA	1	2或3				✓	220	15-25
		2	1至2	3至5			✓	220	20-30
		3	1	3	5		✓	220	25-35
		4	1	3	5	6	✓	220	30-40
	英式餅乾	1	2或3				✓	180	15-25
		2	1至2	3至5			✓	180	15-25
		3	1	3	5		✓	180	20-30
		4	1	3	5	6	✓	180	20-30
	千層麵	1	2或3				✓	200	30-40
		2	2	5			✓	200	35-45
		3	1	4	6		✓	200	40-50
	海棉蛋糕	1	2或3				✓	190	30-35
		2	2	5			✓	190	35-40
		3	1	4	6		✓	190	40-45
	義式水果蛋糕	1	1或2				✓	160	45-60
	大塊肉排	1	1	2			✓	160	90-240
燗烤功能	旋轉烤肉	1	2	3			✕	200	35-75
	燗烤	1	3或4				✕	190	40-60
	大塊烤肉	1	1	2			✕	200	90-120
燒烤功能	牛肋排	1	3	4或5			✓	100%	20-30
	香腸	1	3	5至7			✓	100%	10-20
	豬排	1	3	5至7			✓	100%	15-25
	燻肉	1	3	5至7			✓	100%	3-6
低溫模式	解凍	1	2				✕	40	
	調合蛋白	4	1	3	5	6	✕	65	8-12
	魚肉	3	1	3	5		✕	90	90-180

*以上資料由原廠提供建議。

自動烘烤模式參考表

烘烤模式	食物種類	烘烤層數	層架位置				預熱烤箱	建議溫度°C	建議時間/分
			滴油盤	第1盤	第2盤	第3盤			
披薩烘焙	披薩	1	2				✕		23-30
		2	2	5			✕		25-35
		3	1	3	5		✕		30-35
		4	1	3	5	6	✕		35-40
麵包烘焙	包類麵	1	7*	2			✕		
		2	7*	1	4		✕		
		3	7*	1	3	5	✕		
肉類燒烤	肉類燒烤	1	2	3			✕		60-90
糕點烘焙	蛋糕/點心	1	2				✕		35-60
		2	2	5			✕		35-60

*以上烘烤時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱為內鍵設定不能手動更改。

*按照食譜，請於滴油盤中添加150c.c.水分。

食物烘烤參考表（小空間）

烘烤模式	食物種類	烘烤層數	層架位置			預熱烤箱	建議溫度°C	建議時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
快速烘烤	魚排	1	6		D	✓	160-180	20-30
	肉排	1	6		D	✓	180-200	30-40
	冷凍披薩	1	6		D	✓		
	冷凍熟食	1	6		D	✓		
上火燒烤	吐司	1		6	D	✓	100%	3-5
	燻肉	1	6	7	D	✓	100%	3-6
	豬排	1	6	7	D	✓	100%	15-25

*以上烘烤時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱為內鍵設定不能手動更改。

食物烘烤參考表 (主空間)

烘烤模式	食物種類	烘烤層數	層架位置			預熱烤箱	建議溫度°C	建議時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
通用烘烤	水果派	1	2	3	D	√	200	30-40
		2	1		D	√	200	35-45
	奶油酥	1	2	3	D	√	190	25-35
		2	1		D	√	190	25-35
	披薩餅	1	2	3	D	√	220	15-25
		2	1		D	√	220	20-30
	甜餅乾	1	2	3	D	√	180	15-25
		2	1		D	√	180	15-25
	餡餅類	1	2	3	D	√	200	30-40
		2	1		D	√	200	35-45
	焦糖布丁	1	2		D	√	170	35-45
	海棉蛋糕	1	2	3	D	√	190	30-35
		2	1		D	√	190	35-40
	小烤肉	1	2	3	D	√	210	30-60

*以上烘烤時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱為內鍵設定不能手動更改。

食物烘烤參考表 (小空間與主空間同時使用)

小空間

烘烤模式	食物種類	烘烤層數	層架位置			預熱烤箱	建議溫度°C	建議時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
快速烘烤	魚排	1	6		D	√	180-200	20-30
	肉排	1	6		D	√	180-200	30-40
	冷凍披薩	1	6		D	√		
	冷凍食物	1	6		D	√		
	菜肉飯	1	6		D	√	180-200	30-45
上火燒烤	食物表面烤脆	1	6-7		D	√	100%	3-6

*以上烘烤時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱為內鍵設定不能手動更改。

主空間

烘烤模式	食物種類	烘烤層數	層架位置			預熱烤箱	建議溫度°C	建議時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
通用烘烤	蛋糕/派餅	1	2	3至5	D	√	200	30-40
		2	1和2		D	√	200	35-45
	甜餅乾	1	2	3至5	D	√	180-200	30-40
		2	1和2		D			
	焦糖布丁	1	2	3至5	D	√	160	45
	披薩餅	1	2		D	√	220	15-25
		2	1和2		D	√	220	20-30
	焗烤馬鈴薯	1	2		D	√	200	60
	大塊烤肉	1	2		D	√	200	60-90
	酥皮主菜	1	2		D	√	200	35-45

*以上烘烤時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱為內鍵設定不能手動更改。

下表列出小空間與主空間混合使用溫度設訂規範

第一個空間溫度 (主空間或小空間)	第二個空間溫度 (小空間或主空間)
介於 40°C至 150°C	與第一空間溫度最多相差 50°C
如：一個空間設定 90°C，另一個空間可以設定 40°C(90-50°C) 和 140°C(90+50°C)	
介於 155°C至 200°C	與所選第一空間溫度最多相差 70°C
如：一個空間設定 180°C，另一個空間可以設定 110°C(180-70°C) 和 250°C(180+70°C)	
介於 205°C至 250°C	與所選第一空間溫度最多相差 100°C
如：一個空間設定 210°C，另一個空間可以設定 110°C(210-100°C) 和最高溫 250°C	

※要取消任何設定時，只需將小空間或主空間功能旋鈕鍵轉至 "0" 位置即可。

披薩烘培食譜：

三或四個批薩

材料：麵粉 1000g / 水 500ml / 鹽 20g/ 糖 20g/ 橄藍油 100ml/ 新鮮酵母 20g

作法：

●靜放室溫約 60 分鐘，或使用 40°C的低溫模式發酵約 30-45 分鐘。

●放入烤箱，不需預熱機器。

●選擇自動烘烤中的 " 披薩烘烤模式 " 。

麵包烘培食譜：

最大麵包量

材料：麵粉 1300g / 水 700ml / 鹽 25g/ 新鮮酵母 50g 或 4 小袋發酵粉

作法：

●使用大碗先將麵粉與鹽混合。

●利用 35˚C水溫來稀釋酵母。

●在麵粉中央挖洞。

●倒入稀釋酵母做混合。

●將麵粉反覆搓揉均勻到有少許黏性麵團。再用手掌碾開後再向自己方向折疊，反覆做 10 分鐘。

●將麵團搓成球狀放入碗中，用保鮮膜包好以免表面變乾。

●將碗放入烤箱，以 40˚C低溫模式讓面團發酵約 30-45 分鐘，或在室溫下發酵約 60 分鐘。

●將面團柔和搓揉，切成適當幾等份。

●將幾等份麵團塊置於烤盤上，需先放烘培紙於烤盤上。如想多層烘烤，可放在第 2 或 3 層架，並在麵團上灑些許麵粉。

●可於麵團上方刻紋或刻畫圖形。

- 將滴油盤放在第 7 層並在盤內加入 150ml 水。

●最後將麵團置入烤箱不需預熱。

●選擇自動烘烤中的 " 麵包烘烤模式 " 。

更換燈泡

1. 將電源關閉。
2. 利用螺絲起子將玻璃燈罩拆下
3. 將舊燈泡拆下並更換新的一只，並確定其燈罩膠條確實固定好。

如何保養機器

清潔烤箱時務必將電源關閉。

●不可使用蒸氣清潔機來清潔烤箱。

●烤箱內配件於每次使用完畢後清潔，頑垢可用刷清理。

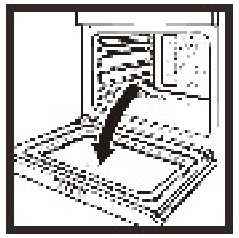
●一般污漬可使用熱肥皂水或醋酸稀釋擦拭。

●可購買烤箱專用清潔劑擦拭其琺瑯質內壁。

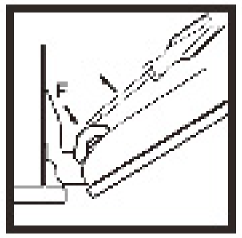
●如有需要可將烤箱門拆下清潔。

拆下箱門如圖示：

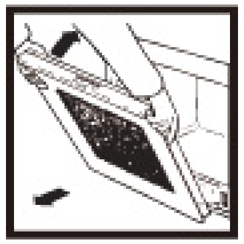
1. 完全將箱門打開



2. 將位於門軸二側之小卡榫向上撥。
   (可使用一字起子)



3. 牢固地握住箱門二側，再向身體方向拉出即可。



自動偵測系統

本機器設有自動偵測系統可隨時檢測固障情況發生，固障代碼會以「F」英文字母加上數字顯示訊息。

當機器出現固障碼時，建議重新啓動機器，如仍是出現固障代碼時，請於報修時告知服務人員。

Meno